



Desserts glacés Glace multicolore



20 min 5 min 0 15 min 82

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la glace multicolore

- Parsemer la moitié des framboises dans le fond d'une verrine
- 2 Ajouter la moitié du sorbet à l'aide d'une cuillère à glace.
- A l'aide d'une cuillère à café, tasser légèrement.
- 4 Parsemer avec la moitié des vermicelles de chocolat.
- 5 Ajouter le reste des framboises puis le sorbet restant.

Étape 2

Dressage

- Parsemer du reste des vermicelles de chocolat puis poser la framboise sur le dessus.
- Remettre la glace multicolore au congélateur pendant 15 minutes afin que le sorbet soit vraiment bien glacé puis servir.

Ingrédients pour 1 personne

Ingrédients pour la glace

3 c. à soupe Sorbet 6 Framboise 2 c. à café Vermicelle(s) de chocolat

Ingrédients pour le dressage

1 Framboise